

***Pain doré avec crème fouettée au
Sirop d'érable et bacon des "Arpents roses"***

Recette réalisée avec les produits de
La Ferme des Arpents Roses

Exposant vedette des Marchés Desjardins Moulinois du 5 septembre 2015

Ingrédients :

Appareil à pain doré

- 8 tranches de pain
- 4 œufs
- 2 tasses de lait 2 %
- 1 cuil. à thé de muscade moulue
- 1 cuil. à thé de cannelle en moulue
- ¼ tasse de sirop d'érable

Crème fouettée

- 1 tasse de crème 35% à fouetter
- ¼ tasse de sirop d'érable

Garniture

- 1 sac de bacon épais de la Ferme des Arpents Roses
- ¼ tasse sirop d'érable
- ¼ de bleuets

Méthode :

Appareil à pain doré

- Dans un cul de poule fouetter les œufs, le lait, les épices et le sirop d'érable pour former l'appareil à pain doré

Crème fouettée

- Fouetter la crème 35% et le sirop d'érable et le mettre dans une poche à pâtisserie avec une douille cannulée.

<http://fermedesarpensroses.com/>

<https://www.facebook.com/arpentsroses?fref=ts>

<http://www.sodam.qc.ca/recettes>

Recette du chef des Marchés Desjardins Moulinois – Juan Furlan

Garniture

- Cuire le bacon à feu doux jusqu'à ce qu'il soit croustillant mais encore flexible, le tremper dans le sirop d'érable et le couper en petits cubes.
- Tremper le pain brièvement dans l'appareil
- Dans une poêle à feu moyen, faire fondre du beurre et mettre le pain jusqu'à ce qu'il obtienne une légère coloration des deux côtés
- Pour le montage, mettez de la crème fouettée sur le pain doré, le bacon et les bleuets

Astuce du chef!

Vous pouvez ajouter de la poudre de cacao au mélange de crème fouettée pour faire un mélange choco-bacon ou même tremper le bacon dans du chocolat fondu afin de lui donner un petit gout sucré supplémentaire.

<http://fermedesarpentsroses.com/>

<https://www.facebook.com/arpentsroses?fref=ts>

<http://www.sodam.qc.ca/recettes>

Recette du chef des Marchés Desjardins Moulinois – Juan Furlan